取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

日立IHクッキングヒーター　家庭用

D8シリーズ　2口IH＋ラジエントヒーター　鉄・ステンレス対応

型式 HT-D8WFS　レンジフードファン連動
HT-D8WS
HT-D8FS　レンジフードファン連動
HT-D8S
HT-D8

ラジエントヒーター
1.2kW
3.0kW IH
3.0kW IH

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」→ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

〈料理集・調理のコツ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。

はじめに

「安全上のご注意」➔P.6〜9 をお読みいただき、正しくお使いください。

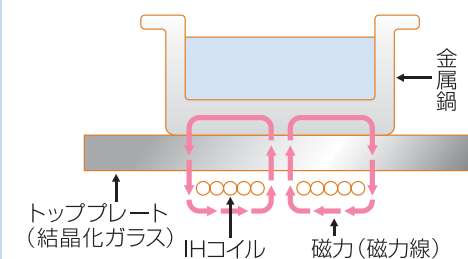
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。➔P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

IH加熱の原理（イメージ図）

金属鍋
トッププレート（結晶化ガラス）
IHコイル
磁力（磁力線）

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

ワイド&ビッグオーブン（ヘルシー選択）

●付属の過熱水蒸気用水タンクをセットし、ヘルシー選択。➔P.34
（「切身・干物」「鶏・野菜」）

肉などの余分な脂や魚などの塩分を落とし、ヘルシーに仕上がります。

●さんま5尾を一度に焼き上げ。
26cm（10インチ）ピザも丸ごと焼ける。

光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れや異物を取り除いてからご使用ください。➔P.44

適温調理

●光&4温度センサーで卵焼きや炒めもの、ステーキなどの調理をサポート。

適温調理メニューには、「卵焼き」「炒め」「ステーキ」があります。
食材の投入タイミングをお知らせする「適温」が点灯表示した後は、メニューに合わせて適温をキープします。➔P.20

音声ガイド

●調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

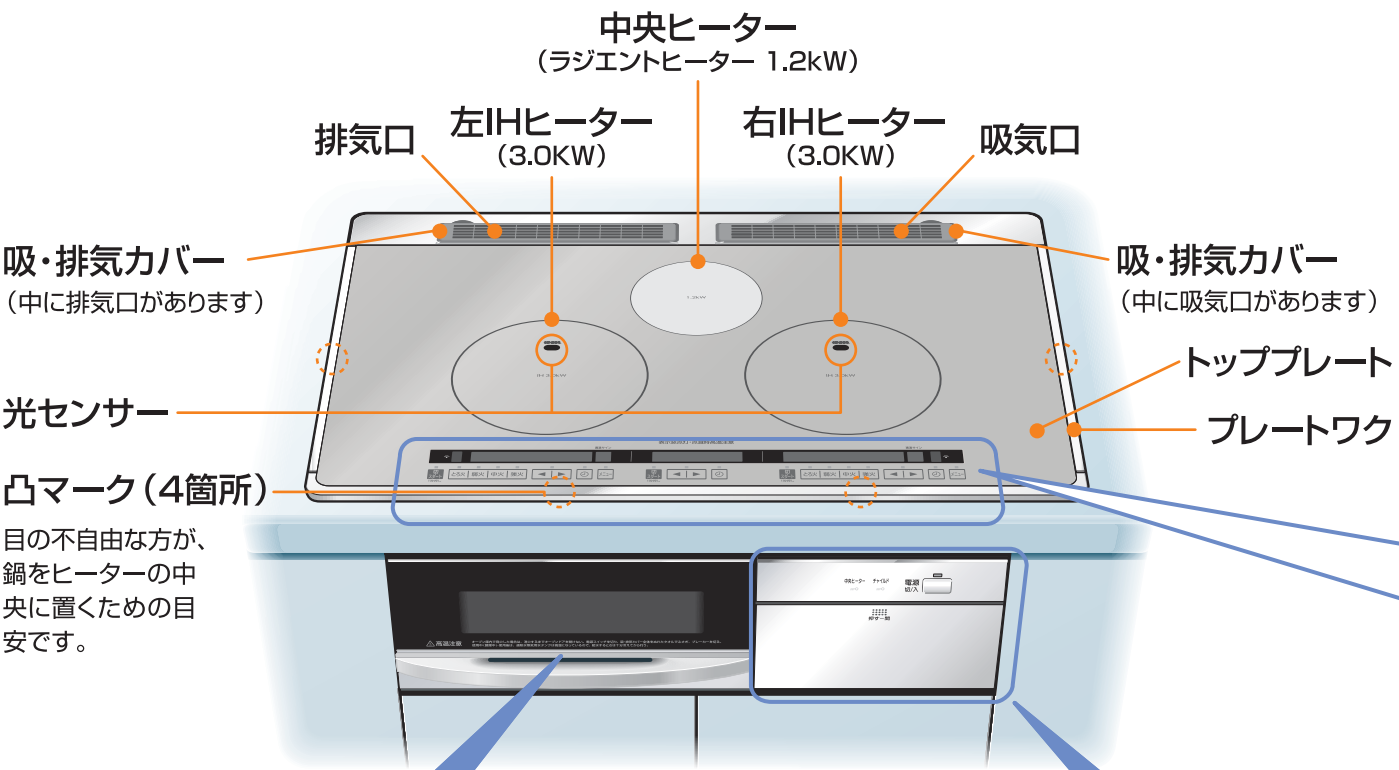
使いかた

お手入れ

お困りのときは

仕様・その他

各部のなまえ・操作パネル・付属品

※イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。 ➔P.00 は主な説明のあるページです。

目の不自由な方が、鍋をヒーターの中央に置くための目安です。

上面操作パネル

ヒーターで調理をする ➔P.15〜27

火力、調理メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

※火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を液晶表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に CP が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。 ➔P.49、53

オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿ははずして洗えます。 ➔P.46, 47

過熱水蒸気用水タンク
取りはずしかた、取り付けかた ➔P.35

オーブンドア

取っ手

前面操作パネル

開閉は、扉の中央（⠿）を押してください。

オーブンで調理をする ➔P.28〜40

調理メニュー、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

※調理メニュー、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする ➔P.47

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿をはずしてください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

レンジフードファンの操作をする ➔P.43

レンジフードファンの操作を行います。
（レンジフードファン連動のみ）

音声を使う ➔P.42

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする ➔P.42

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンまたは中央ヒーターロックボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

付 属 品

◆天ぷら鍋（1個）
揚げもの調理をするときに使います。
※他の調理（炒めもの・煮もの・湯沸かしなど）に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

2009年9月現在

部　品　名	部　品　番　号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HT-D20TS 008	1,575円（税抜1,500円）
受皿（消耗部品）	HT-B10TS 007	2,520円（税抜2,400円）
水タンク（過熱水蒸気）（消耗部品）	HT-D20TS 010	1,365円（税抜1,300円）
タンクフタ（過熱水蒸気）（消耗部品）	HT-D20TS 031	1,365円（税抜1,300円）
天ぷら鍋	HT-C20TWS 010	2,730円（税抜2,600円）

お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

安全上のご注意 ※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

	「警告や注意を促す」内容です。
	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.55）にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- ビリビリと電気を感じる。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は

●揚げもの・炒めものなどの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量800g　油量500g　油量200g

●炒めもの・焼きものなど、油を使う調理をするときは、使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがありますのでそばを離れないようにしてください。また、過熱しないよう火力をこまめに調節してください。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの「揚げ」を使用する（➔P.18）
手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。鍋の温度が正しく検知できないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）
水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

使用中（調理中）・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど鍋以外のものは置かない
●トッププレートの上に物を置かない
下記の物は特に注意してください。
・可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、アルミホイル、油など）

●トッププレートの光センサーの汚れは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

本体は

●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●吸・排気口に水などを入れない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
●本体に水などをかけない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない

湯たんぽなどを加熱しないでください。

使用中(調理中)・使用後は

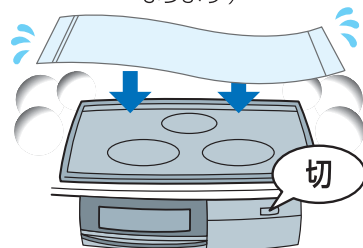
●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。
●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
スプーンなどの金属製小物を置かない。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
●あらかじめ加熱した油で揚げもの「揚げ」を使わない
揚げもの「揚げ」が正しく働かず、異常過熱することがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●少量の油を入れて予熱するときや予熱の後で油を入れるときは過熱しないように注意する
発火のおそれがあります。
●油煙が多く出たら電源を切る

オーブン使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア(ガラス窓)に水をかけない。(ガラスが割れます)

●消火するまでオーブンドアを開けない
(空気が入り、炎が大きくなります)

お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

オーブンを使用するとき

●使用中や使用後はオーブンドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●オーブン庫内やレール・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
• ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
• キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）
●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因になります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
「S IH または S CH IH 付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によっては IH クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IH クッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。
●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。5秒ほど待ってから操作してください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。